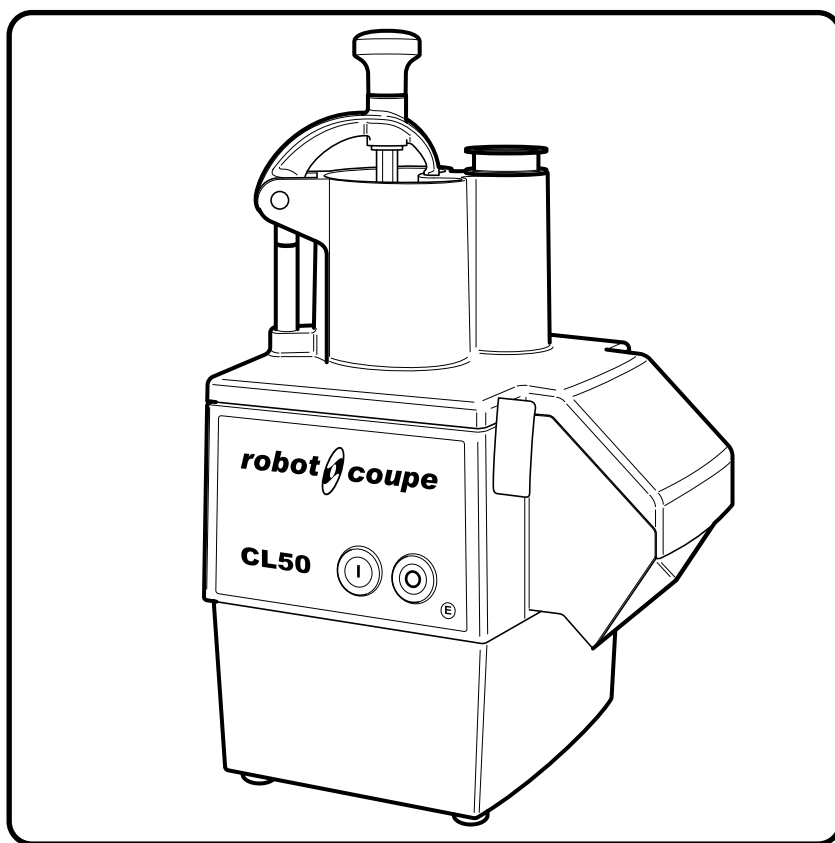
多機能野菜スライサー【ロボ·クープ】
ＣＬ－５０Ｅ（業務用）

取扱説明書

●このたびは、当社の多機能野菜スライサー（ＣＬ－５０Ｅ）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

●この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

●お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。

●保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。
必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

目　次

安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

⚠警 告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注 意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

＊物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠ 警 告

● **据付工事は、お買上げ店または専門業者に依頼すること**

ご自分で据付けをされ不備があると、感電、火災の原因になります。

● **アース工事を必ずおこなうこと**

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。
（電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。）

● **本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること**

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

● **電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること**

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になることがあります。

● **屋外で使用しないこと**

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

● **湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと**

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

● **本体に直接水をかけないこと**

ショート、感電、錆、故障の原因になります。

● **電源コードを傷つけないこと**

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

⚠ 警 告

● **電源プラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと**
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

点検清掃

● **漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『ＯＦＦ（切）』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること**

無理にレバーを『ＯＮ（入）』にすると、感電や火災の原因になります。

連絡

● **機械内部の電気装置や配線にさわらないこと**

感電する恐れがあります。

接触禁止

● **濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、本体の各スイッチを操作しないこと**

感電の原因になることがあります。

濡手禁止

● **異常時は停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くか、本機専用電源を『ＯＦＦ（切）』にしてすぐにお買上げ店へ連絡すること**
異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

専用電源切

● **お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること**

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。

ガス栓閉

● **替刃の刃は鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと**

ケガの原因になります。

接触禁止

● **容器より取り外した替刃は、安全な場所に置くこと**

ケガの原因になります。

置場所

⚠ 警 告

● **替刃の回転中は、投入口から指、箸、スプーンなどを入れないこと**

ケガおよび故障の原因になります。

● **吐出口から手、箸、スプーンなどを入れないこと**

ケガおよび故障の原因になります。

● **替刃の回転が完全に止まるまでは、容器蓋を開けないこと**

ケガの原因になります。

● **容器蓋を開けるときは、停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグも抜くこと**

誤って連続運転スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

● **修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと**

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

● **改造は絶対におこなわないこと**

改造をされると、液漏れや感電、火災の原因になります。

● **移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること**

据え付け不備があると感電、火災の原因になります。

● **廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること**

放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。

⚠ 注 意

● **丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること**

据え付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

水平据付

● **本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと**

落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。

禁止

● **電源プラグは、電源コードを持って抜かないこと**

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

禁止

● **熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと**

熱でプラスチックが溶けたりして危険です。

熱器具禁止

● **容器蓋を閉めるときは、指を挟まないこと**

ケガの原因になります。

指挟まない

● **可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと**

発火の原因になることがあります。

可燃物禁止

● **清掃するときや点検のときは、必ず停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグも抜くこと**

感電したり、ケガの原因になることがあります。

プラグを抜く

● **替刃、排出盤、押し棒、容器蓋、容器内部、モーター軸などは使用後、必ず洗浄・清掃すること**

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

洗浄・清掃

⚠ 注 意

● **替刃は、洗浄液に漬けたまま放置しないこと**

泡で刃が見えず、ケガの原因になります。

漬け置き禁止

● **洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと**

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

洗い流す

● **一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと**
電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になることがあります。

プラグを抜く

● **漏電遮断器は月に１回動作確認すること**

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

動作点検

● **このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること**

テープ止め

仕様

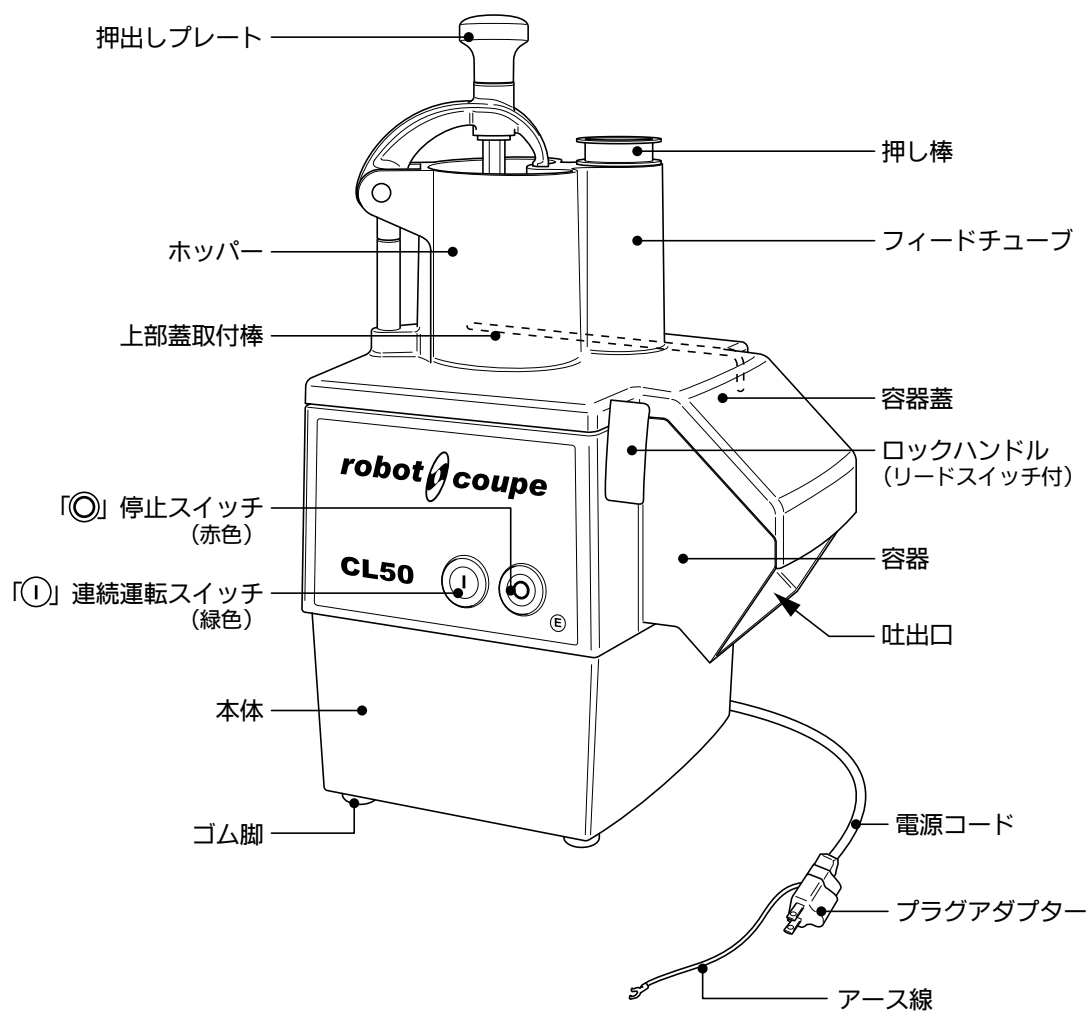
品　　名		多機能野菜スライサー【ロボ･クープ】
型　　式		CL－50E
外形寸法		幅380･ 奥行310･ 高さ595㎜ （使用時最大寸法 幅595・奥行635・765㎜） （突起物を含む 奥行320㎜）
電　　源		100V 50／60㎐
電　　流		12A
消費電力		900W
駆動方式		タイミングベルトによる減速駆動
安全装置		蓋安全装置、モーター保護装置、押出しプレート安全装置
回　転　数		400r.p.m.（50㎐）／480r.p.m.（60㎐）（無負荷時）
材質	容　　器	アルミダイキャスト
	容器蓋	アルミダイキャスト
	押し棒	ABS
	排出盤	ポリカーボネイト
	モーターケース	強化プラスチック
電源コード		長さ：1.6m
質　　量		17.7㎏

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

付属品	・排出盤 ……………………………………1個 ・押し棒 ……………………………………1個 ・容器蓋取付棒（本体取り付け済み） ……………1本 ・プラグアダプター ……………………………1個

オプション	・替刃（替刃の種類は、「替刃一覧表」をご覧ください。）…44種類 ・専用ラック……………………………………1種類

各部の名称

●本機は、野菜をスライスしたり、多彩にカットしたりする機械です。

据付けについて

1．水平で丈夫な調理台に、スイッチ部が正面にくるようにして据え付けてください。
調理台が傾斜していたり不安定ですと、転倒する恐れがあり危険です。

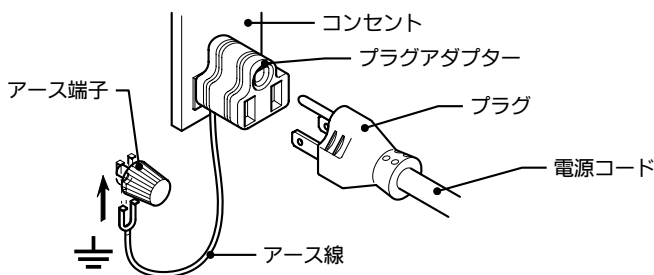
2．電源を接続してください。
本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。

3．本機は、コンセントに電源コードを接続した場合、コードに余裕があるように据え付けてください。（電源コードの長さ：１．６ｍ）

4．水が掛からないところに据え付けてください。
本体と電源コードに水がかかりますと、漏電、感電の原因になります。

5．アースは必ず取ってください。
アースは、電気工事士によるＤ種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。
ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。アース線は、プラグアダプターより出ている緑色の線です。

6．プラグアダプターを電源コードの先から取り外し、本機専用のコンセントに差し込んで、アース線をアース端子に接続してください。

7．ご使用の際は、このプラグアダプターに電源コードのプラグを差し込んでください。

お願い

◆長い継ぎ線などを使用しますと、電圧降下のため起動しないことがあります。その場合は、継ぎ線を太くするか、継ぎ線を使わずに直接１００Ｖコンセントに接続してください。

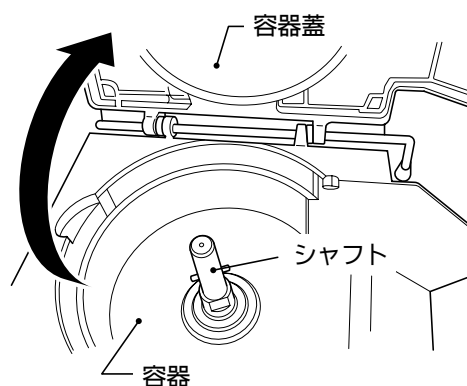
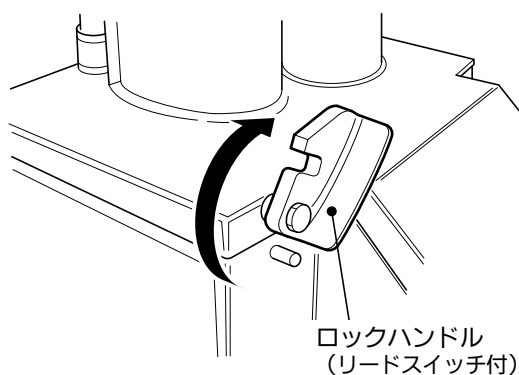
◆設備容量不足による電圧降下が大きい場合（モーター起動電圧ＡＣ８５Ｖ以下）は、モーターの起動電流値が異常に高くなり、本体内蔵のプリント基板とモーターを損傷し、故障の原因になります。

操作手順

1．調理を始める前に、**「洗浄と清掃」**の項目を参照して、容器、容器蓋、排出盤、替刃をきれいに洗浄・清掃してください。

2．設備側のコンセントに接続されているプラグアダプターから、電源コードのプラグを抜いてください。

3．ロックハンドルを上げてロックを外してください。

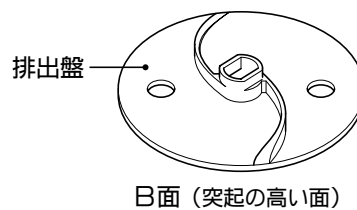
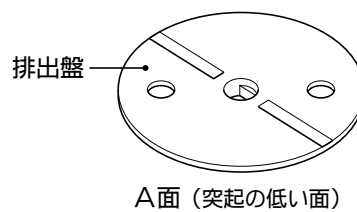
4．容器蓋を開けてください。
容器の内部がきれいになっているか確認してください。

5．排出盤をセットしてください。

◆ この排出盤は、両面使用できます。

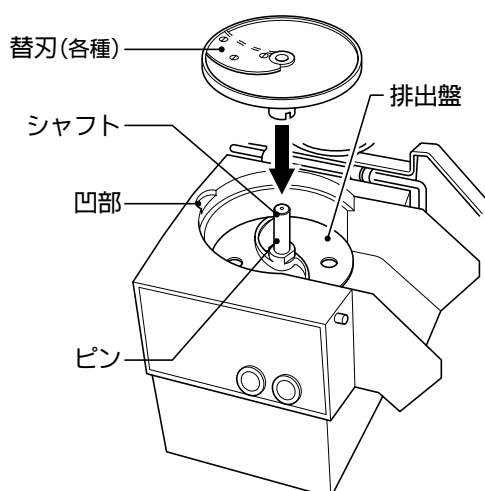
◆ トマトやレモンの薄切りなどのように形が崩れやすいものを切る場合は、A面（突起の低い面）を上にしてお使いください。

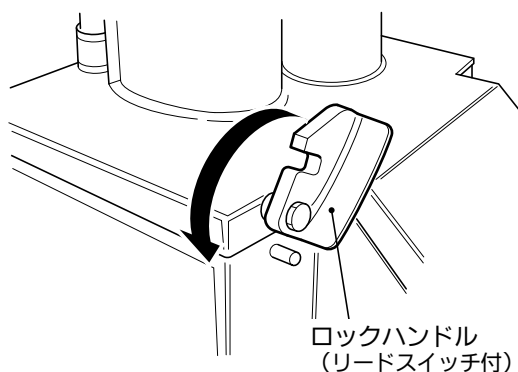
◆ その他のあらゆる果物、野菜にはB面（突起の高い面）を上にしてお使いください。

A面（突起の低い面）

B面（突起の高い面）

2）シャフトに排出盤を差し込み、シャフトの根元の形状と排出盤の穴部の形状が合うようにしっかりはめ込んでください。

3）排出盤は、どの替刃を使用する場合も必要です。

6. 希望の切りかたに合った替刃を取り付けてください。
(P.12「替刃の取付けかた」参照)

7. 容器蓋を閉めてください。

8. ロックハンドルを下げて蓋をロックしてください。
ロックハンドルで蓋が正しくロックされていないと、蓋安全装置がはたらいて機械は、動作しません。

9. 吐出口の下に、処理された食品を受ける容器を置いてください。

10. 機械の電源プラグを、設備側のコンセントに差し込まれているプラグアダプターに差し込んでください。

11. 野菜に適したホッパーかフィードチューブに、下準備をした野菜を入れてください。
(P.13 ～ 15「ホッパーの使用方法」、P.15「フィードチューブの使用方法」参照)

12. 連続調理スイッチ「①」（緑色）を押してください。

13. 押出しプレートあるいは、押し棒で野菜を押し下げてカッティングしてください。

14. 処理が終われば、停止スイッチ「◎」（赤色）を押して機械を止めてください。

替刃の取付けかた

《スライス盤、角千切り盤、丸千切り盤、パルメザングレーター盤、大根おろし盤、リップルカット盤》

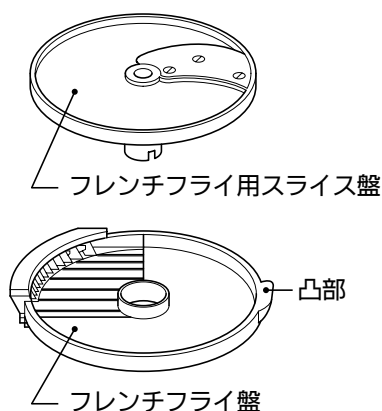
1．排出盤装着済みのシャフトに替刃を差し込み、左右いずれかに少し回してください。

2．シャフトのピンに、替刃裏面の切り溝が合って“コトン”と落ち込みます。

《フレンチフライ盤、フレンチフライ用スライス盤》

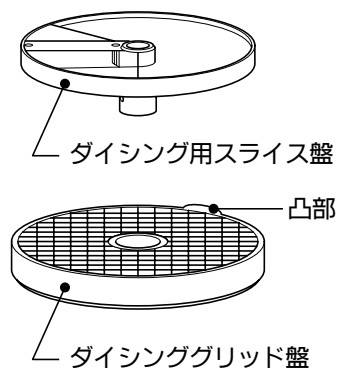
1．フレンチフライ盤の刃のある面を上に向けて、フレンチフライ盤の縁にある凸部を本体容器の縁の凹部に合わせて、排出盤装着済みのシャフトにはめ込んでください。

2．フレンチフライ盤の上から、セット（一対）のスライス盤を差し込み、左右いずれかに少し回してください。シャフトのピンに、替刃裏面の切り溝が合って“コトン”と落ち込みます。

◆ フレンチフライ盤は、必ず同サイズのスライス盤とセットでご使用ください。
フレンチフライ盤単体では使用できません。

《ダイシンググリッド盤、ダイシンググリッド用スライス盤》

1．ダイシンググリッド盤の、刃のある面を上に向けて、ダイシンググリッド盤の縁にある凸部を本体容器の縁の凹部に合わせて、排出盤装着済みのシャフトにはめ込んでください。

2．ダイシンググリッド盤の上からセット（一対）のスライス盤を差し込み、左右いずれかに少し回してください。
シャフトのピンに、替刃裏面の切り溝が合って“コトン”と落ち込みます。

◆ ダイシンググリッド盤は、必ずダイシンググリッド用スライス盤とセット（一対）でご使用ください。ダイシンググリッド盤単体では使用できません。

◆ 下表は、組み合わせて使用が可能なサイズ表です。
● 印……セット（一対）の組み合わせ。
■ 印……用途によりセットを組み替えて使用可能。

スライス盤 ＼ グリッド盤	8×8㎜	10 × 10㎜	14 × 14㎜	20 × 20㎜	25 × 25㎜
8㎜	●	■	■		
10㎜		●	■		
14㎜			●		
20㎜				●	■
25㎜					●

ホッパーの使用方法

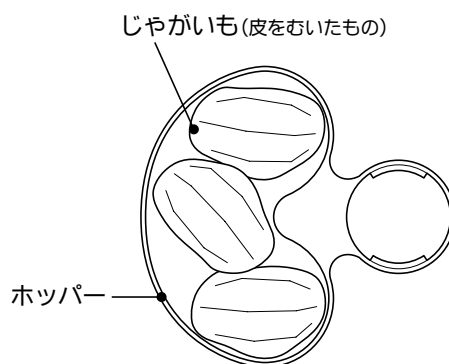
〈じゃがいも、人参、たまねぎなどのカッティング〉

◆ じゃがいも、人参、たまねぎなどのカッティングは、ホッパーを使用してください。

◆ 材料は、ホッパー内一杯まで入れることができます。

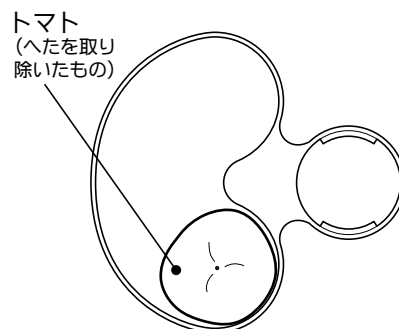
〈フレンチポテトのカッティング〉

◆ フレンチフライ盤でフレンチポテトを切るときも、ホッパーを使用してください。

◆ フレンチポテトを切るときは、じゃがいもをホッパーに寄せてください。
じゃがいもは、１回に2～3個重ねて入れられますが、横には並べばないでください。

〈レモン、トマトのカッティング〉

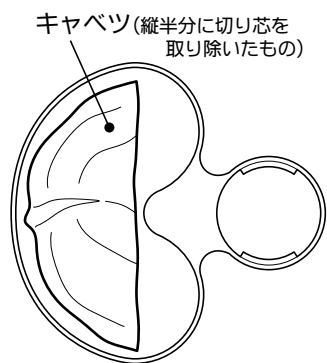
◆ レモンやトマトの輪切りにも、ホッパーを使用してください。

◆ きれいな仕上がりに切るためには、重ねて入れないで、希望する切り口の形状に合った向きに１個ずつ入れて切ってください。その際、ホッパーの手前に寄せて置いてください。

◆ 熟れすぎたトマトは、潰れるおそれがありますので、本機でのカッティングには適しません。

〈キャベツ、レタスのカッティング〉

◆ キャベツやレタスをカッティングするときは処理する前に縦半分に切って芯を取り除いてください。

◆ 材料が大きい場合は、投入口に入る大きさにカットするか、葉を外してください。

◆ 芯のあった方を下に向けて、ホッパーの左右両方に入れてください。

〈さつま芋、カボチャのカッティング〉

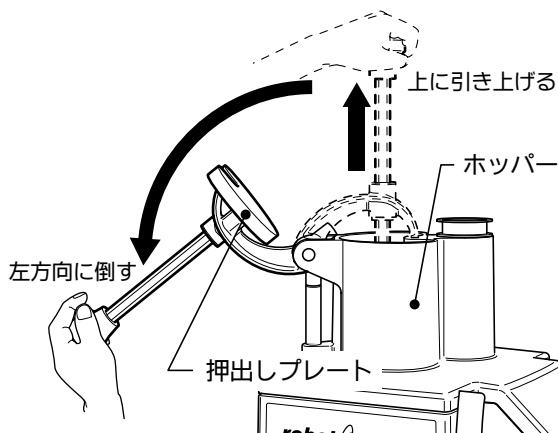
◆ さつま芋、カボチャなどのように堅い野菜は、１４㎜以上の大きいサイズのスライス盤およびダイシンググリッドでカッティングしてください。
１４㎜以下の小さいサイズでは、目詰まりを起こしますので、処理することはできません。

〈ショウガについて〉

◆ ショウガは繊維質が強く、目詰まりを起こしますので、本機での処理には適しません。

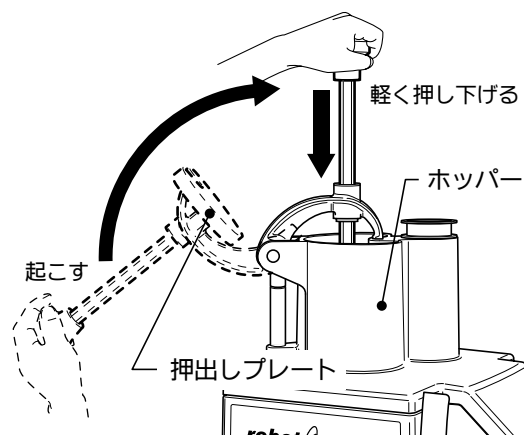
ホッパーの操作のしかた

1. 押出しプレートを上方に引き上げ、左方向へ倒して開いてください。

2. ホッパー内に処理する野菜を入れてください。

3．押出しプレートをホッパーの真上にくるまで起こしてください。

4．連続調理スイッチ「①」（緑色）を押して、押出しプレートを一定の力で軽く押し下げてください。
不必要に強く押さないでください。

◆ 押出しプレートを上に引き上げて開くと、安全装置がはたらいて機械は止まります。

◆ 続けて処理をするときは、ホッパーに野菜を入れて、押出しプレートを起こすと、再度機械は作動します。

フィードチューブの使用方法

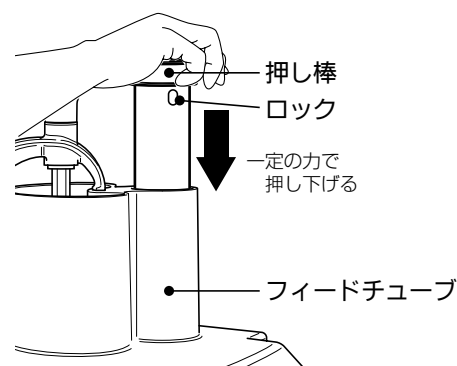
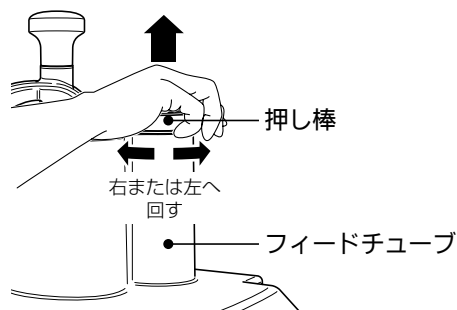
◆ フィードチューブは、きゅうり、人参、白ねぎなどのような細長いものをスライスするときに使用してください。

フィードチューブの操作のしかた

1．押し棒の上部を少し回してロックを外し、押し棒を抜いてください。

2．野菜を入れて、押し棒で野菜を軽く押さえ、連続調理スイッチ「①」（緑色）を押してください。

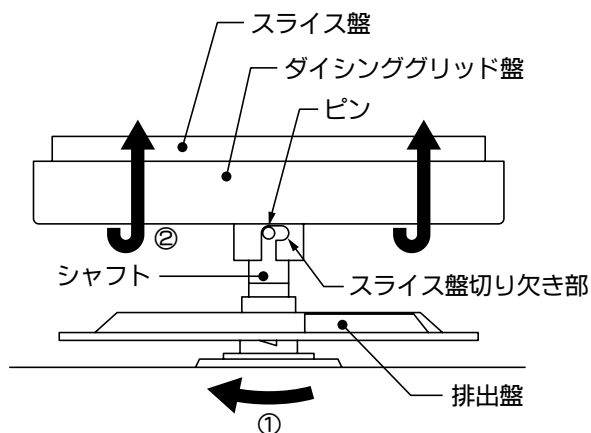
3．押し棒を一定の力で押し下げてください。
材料がフィードチューブより長いときは、手で押してもかまいませんが、材料が短くなったら危険ですので、必ず押し棒で押し込んでください。

4．押し棒を抜いても機械は止まりませんので、連続して処理ができます。

【注意！】ダイシンググリッド盤を使用する場合は、食材は必ずホッパー（ハート形部）から投入してください。フィードチューブ（円筒形）から投入しますと、刃が折れる原因になります。

目詰まりして機械が止まったときの対処方法

１４㎜以下のサイズが小さいスライス盤、またはダイシング盤セットで、堅い野菜（さつま芋、カボチャ）を処理しますと、野菜が刃に噛み込んで目詰まりを起こし、機械が停止することがあります。この場合は、機械の電源プラグを抜き、以下の手順でスライス盤またはダイシング盤セットを取り外してください。

１．排出盤の縁を持って、時計方向に止まるまで回してください。
　　シャフトが回って、シャフトのピンがスライス盤の切り欠き部から外れます。

２．ダイシンググリッド盤の下に両手を差し込み、スライス盤ごと上方に押し上げて抜き取ってください。

⚠ この際、手を切る恐れがありますので、保護手袋を装着するか、布などをダイシンググリッド盤の下にあてがっておこなってください。

【注意！】 野菜が刃にかみ込んで目詰まりを起こし、機械が止まったとき、決してドライバーなどの器具を用いて無理に盤を外そうとしないでください。機械が破損します。シャフトのピンを盤の切り欠き部から回して外さないと、盤は決して取り外すことができません。

ダイシンググリッド盤が目詰まりしたときの対処方法

ダイシンググリッド盤が目詰まりしたときは、次の方法で取り除いてください。

１．硬いナイロン製のブラシなどを押し付けて、刃の間に残ったものを落としてください。

２．人参などの野菜で突いて目詰まりを取ってください。

３．替刃ごと熱湯で煮沸して、詰まった野菜を柔らかくして取り除いてください。

《参考：材料に適した替刃の選びかた》

《スライス盤》	
0.8㎜	キャベツ
1㎜	人参、キャベツ、きゅうり、 玉ねぎ、じゃがいも、白ねぎ
2㎜/3㎜	レモン、人参、マッシュルーム、 キャベツ、じゃがいも、きゅうり、 ズッキーニ、玉ねぎ、白ねぎ、 ピーマン
4㎜/5㎜	なす、人参、マッシュルーム、 じゃがいも、きゅうり、白ねぎ、 ピーマン、レタス、トマト
8㎜/10㎜	なす、人参、じゃがいも、 ズッキーニ
14㎜	人参、じゃがいも、ズッキーニ

《リップルカット盤》	
2㎜	人参、じゃがいも、ズッキーニ
3㎜	人参、じゃがいも、ズッキーニ
5㎜	人参、じゃがいも、ズッキーニ

《角千切り盤》	
2 × 2㎜	人参、じゃがいも
2 × 4㎜	人参、きゅうり、じゃがいも
2 × 6㎜	人参、きゅうり、じゃがいも
2 × 8㎜	人参、きゅうり、じゃがいも
3 × 3㎜	人参、きゅうり、じゃがいも、大根
4 × 4㎜	なす、きゅうり、じゃがいも、大根
6 × 6㎜	なす、きゅうり、じゃがいも
8 × 8㎜	じゃがいも

《丸千切り盤》	
1.5㎜	チーズ
2㎜	人参、大根、きゅうり、チーズ
3㎜	人参、大根、きゅうり、チーズ
4㎜	人参、大根、きゅうり、チーズ
5㎜	大根、きゅうり、チーズ
7㎜	チーズ
9㎜	チーズ

《パルメザングレーター盤》	
	チーズ、チョコレート

《大根おろし盤》	
	大根、山芋

《ダイシンググリッド盤》	
8 × 8㎜	じゃがいも、人参、ズッキーニ
10 × 10㎜	じゃがいも、人参、ズッキーニ、 かぶ、玉ねぎ、リンゴ
14 × 14㎜	じゃがいも、人参、ズッキーニ、 セロリ
20 × 20㎜	じゃがいも、人参、ズッキーニ、 かぶ、パイナップル
25 × 25㎜	じゃがいも、ズッキーニ、かぶ、 リンゴ、メロン、スイカ

《フレンチフライ盤》	
8㎜	じゃがいも
10㎜	じゃがいも

お願い

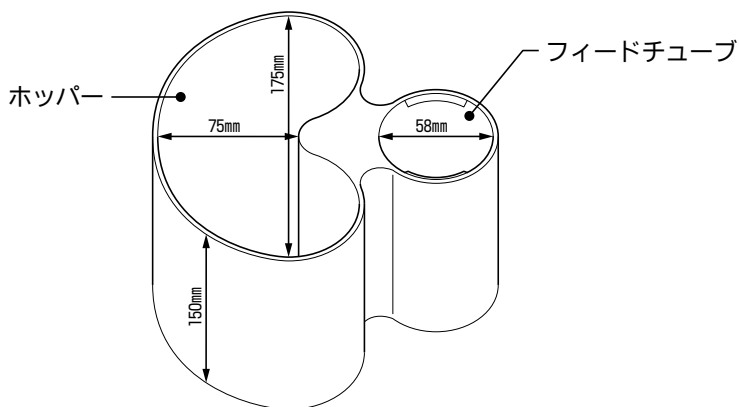
1．替刃の刃の部分は非常に鋭利ですから、替刃の取り付け、取り外しの際の取り扱いに十分注意してください。

2．替刃の置き場所の安全にも気を配ってください。
替刃の保管は、オプションの専用ラックに入れて保管されることをお薦めします。

3．各部品（排出盤、替刃）や容器蓋が正しくセットされているか、また、ロックハンドルがしっかりロックされているかを確認してから、連続調理スイッチ「Ⓘ」（緑色）を入れてください。

4．きれいな仕上がりに切るには、適切な投入口に野菜を一つずつ垂直に入れてください。
投入口の寸法は下図を参照してください。

投入口の寸法

フィードチューブ
ホッパー
175mm
75mm
58mm
150mm

5．千切りや、おろしチーズは、加えられた圧力によって出来上がりの大きさが変わりますので、押しかたに注意して均一に切ってください。

6．ダイシンググリッド盤を使っていろいろな野菜や果物を続けて切る場合は、柔らかいものから先に切るようにしてください。

7．本機には、モーター保護装置が付いています。
モーターが過熱した場合、自動的に機械は止まります。このようなときは、モーターをしばらく休ませますと自動復帰します。その後、再度操作手順に従って作業をしてください。

8．本機は、シャフトやモーターに注油の必要はありません。

洗浄と清掃

【いつも安全で清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、次の場合、下記の手順に従って、必ず「基本的な洗浄」をおこなってください。】

●初めて機械を使用する場合。
●食材の処理後は速やかに毎回。
●１時間以上使用間隔が開く場合。
●３０分間使用（繰り返し処理する場合でも）の度に。

「基本的な洗浄」

Ⅰ．予備洗浄（各部を取り外し、水または温水を使って処理物のカスを洗い流す。）
↓
Ⅱ．除菌洗浄（除菌洗浄剤を使用して洗浄する。）
↓
Ⅲ．すすぎ洗浄（水または温水を使って十分すすぎ洗いをし、洗剤成分を完全に洗い流す。）
↓
Ⅳ．乾燥（すすぎ洗い後、水分を拭き取り、各部を空気乾燥させる。）
↓
Ⅴ．アルコール除菌（アルコール除菌剤をスプレーし、機械各部を除菌消毒する。）

「基本的な洗浄」は、
●高品質の食品を作る前提条件です。
●雑菌の発生を予防します。
●機械の寿命を延ばします。

洗浄を怠ったり、不行き届きですと、処理物のカスがモーター軸のシール部に溜まって固着し、カッターの回転不良になったり、または水分が溜まったままにしておきますと、シール部より液が浸入してモーター内部が損傷して機械の寿命が著しく短くなります。頻繁に洗浄することにより、機械を長持ちさせることができます。

「基本的な洗浄」手順

《容器蓋（ホッパー、フィードチューブ、押出しプレート付）、押し棒、替刃、排出盤》

Ⅰ．予備洗浄

1．本体より容器蓋、押し棒、替刃、排出盤を取り外してください。
容器蓋の取り外しかたは、
1）容器蓋取付棒を、横方向に引き抜いてください。
2）ロックハンドルを上げてロックを外し、容器蓋を持ち上げて取り外してください。

2．水または温水を流しながら、容器蓋（ホッパー、フィードチューブ、押出しプレート付）、押し棒、替刃、排出盤をすすぎ洗いして処理物のカスを流し取ってください。

Ⅱ．除菌洗浄

1．シンクまたは、洗い桶にぬるま湯を入れ、定められた使用濃度の分量の除菌洗浄剤を入れて溶かしてください。

2．容器蓋（ホッパー、フィードチューブ、押出しプレート付）、押し棒、替刃、排出盤を、除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で、布かスポンジを用いてきれいに洗ってください。硬いタワシなどでこすると傷がつく恐れがありますのでご注意ください。

替刃は、非常に鋭利で危険です。
洗浄時や取り扱い時は、直接刃の分部に触れないようにご注意ください。

替刃を洗剤の入った洗い桶などに漬けたまま放置しないでください。
泡で刃が見えず大変危険です。

【注意！】 替刃の洗浄は速やかにおこない、洗浄液や水や湯に１０分以上漬けたままにしないでください。
漬け置きをしますと、金属部分が錆びる恐れがあります。

Ⅲ．すすぎ洗浄

取り外した各部品を、除菌洗浄剤を使用して洗浄をおこなった後は、流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

Ⅳ．乾燥

すすぎ洗いした各部品は、速やかに除菌済みのきれいな乾いた布などで水分を拭き取ってください。その後、十分空気乾燥させてください。

Ⅴ．アルコール除菌

乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

《容器内部、モーター軸部、本体外装部の清掃》

１．容器内部、モーター軸部および本体外装部は、除菌洗浄剤を入れて溶かしたぬるま湯で布巾を絞り、汚れをきれいに拭き取ってください。

２．すすぎ用のきれいな水で絞った布で拭いて、完全に洗剤成分を拭き取ってください。

３．その後、空気乾燥させてください。

４．各部品を取り外して洗浄、清掃、乾燥した後、雑菌の発生を予防するため、各部にアルコール除菌剤をスプレーして除菌作業をおこなってください。

【注意！】 モーター軸部には、オイルシールが付いていますので、傷を付けないように注意してください。
オイルシールを損傷しますと､容器からの処理液や洗浄液が漏れた場合､モーター軸内部へ流れ込み、故障の原因になることがあります。

【注意！】 本体およびモーター軸部は、絶対に水洗いしないでください。故障（漏電）の原因になります。

お願い

1．動物性脂肪や蛋白質を含む食品（チーズ、チョコレート）を処理したときは、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなっていただく必要があります。
洗浄が不行き届きの場合、処理物のカスが腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になることがあります。

2．押し棒、排出盤は、食器洗浄機などで高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。
なるべく８０℃以下のお湯で洗浄してください。

3．替刃は洗浄後、水分がついたまま放置しますと錆びる可能性がありますので、速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。
また、洗浄の際、洗浄液や水やお湯に１０分以上漬け置きしないでください。

4．清掃をするとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。
傷がついたり、破損の原因になります。

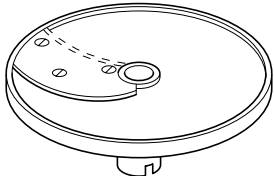
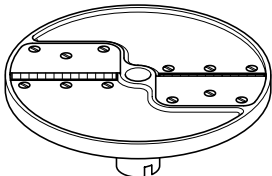
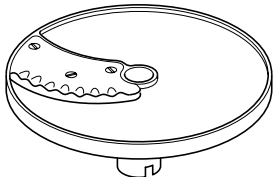
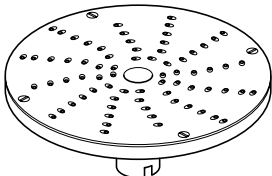
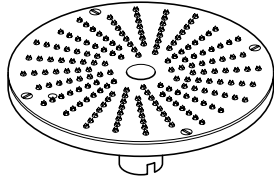
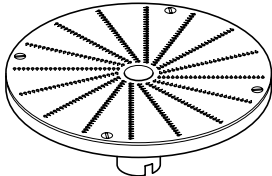
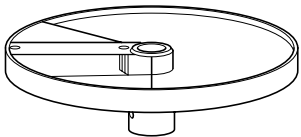
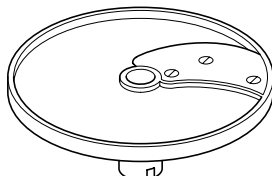
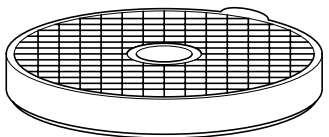
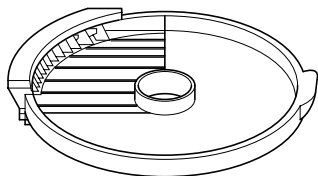
5．除菌洗浄をおこな際の洗浄剤は、無泡性および低発泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。濃度が濃すぎると金属、プラスチックの部品を損傷します。

6．気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

7．塩素系の洗剤や電解酸性水などは使用しないでください。腐食の原因になります。

8．除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

【参考】

・ 除菌洗浄剤は、下記のものを推奨します。

除菌洗浄剤（無泡性）

※ 弊社（エフ·エム·アイ）でも取り扱っていますので、入手が困難な場合はご注文ください。

・ アルコール除菌剤は、下記のものが適当です。

アルコール除菌剤………「アルペットＥ」（サラヤ株式会社製）

替刃《オプション》一覧表

スライス盤

2枚刃	1枚刃
0.6㎜	5㎜
0.8㎜	8㎜
1㎜	10㎜
2㎜	14㎜
3㎜	
4㎜	

（図は、1枚刃）

角千切り盤

角千切り盤
2×2㎜
2×4㎜
2×6㎜
2×8㎜
3×3㎜
4×4㎜
6×6㎜
8×8㎜

リップルカット（波状スライス）盤

2枚刃	1枚刃
2㎜	5㎜
3㎜	

（図は、1枚刃）

丸千切り盤

丸千切り盤
1.5㎜
2㎜
3㎜
4㎜
5㎜
7㎜
9㎜

パルメザングレーター盤

大根おろし盤

ダイシンググリッド盤

〈ダイシング用スライス盤〉

〈ダイシング用スライス盤〉
8㎜
10㎜
14㎜
20㎜
25㎜

〈ダイシンググリッド盤〉

〈ダイシンググリッド盤〉
8×8㎜
10 × 10㎜
14 × 14㎜
20 × 20㎜
25 × 25㎜

フレンチフライ盤

〈フレンチフライ用スライス盤〉

〈フレンチフライ用スライス盤〉
8㎜
10㎜

〈フレンチフライ盤〉

〈フレンチフライ盤〉
8㎜
10㎜

故障の診断と手当

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。
症状が改善されないときや「手当」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、本機の停止スイッチ「◎」を押して機械を止め、電源プラグも抜いて、早急にお買上げ店へ連絡してください。

※ご連絡の場合は、本機の型式名・機番お買上げ日・故障状況（できるだけ詳しく）をお知らせください。

状　　態	診　　断	手　　当
連続調理スイッチ「①」（緑色）を押しても動作しない。	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでください。
	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	漏電遮断器が切れていませんか？	「ＯＦＦ（切）」になっている場合は、お買上げ店へ連絡してください。
本体から異常音が発生する。	丈夫な所に設置していますか？	丈夫な場所に設置してください。
	据え付けが悪く、がたついていませんか？	水平で平らな場所に据え付けてください。
	本機に何か触れた状態になっていませんか？	接触しているものを取り除いてください。
	容器蓋が正しくセットされていますか？	容器蓋を正しくセットしてください。
モーターから異常音が発生する。 回転振動が大きい。	モーター不良	お買上げ店へ連絡してください。
	モーター軸受け不良	
漏電遮断器が切れる	漏電遮断器のレバーの位置が「ＯＦＦ（切）」になっていませんか？	漏電遮断器が「ＯＦＦ（切）」に作動した場合には、お買上げ店へ連絡してください。レバーが「ＯＦＦ（切）」になっていると漏電している可能性があります。無理にレバーを「ＯＮ（入）」にすると、感電や火災の原因になります。
電源コードやプラグが異常に熱くなる。	－	お買上げ店へ連絡してください。
電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。	－	お買上げ店へ連絡してください。
モーターの回転が不規則であったり、止まったり、遅かったりする。	－	お買上げ店へ連絡してください。

エフ・エム・アイ商品保証書

- 25 -